

長崎ちゃんぽん

【セット内容をご確認下さい】 各4食ずつ入っています。



ちゃんぽんスープ



ちゃんぽん麺



具材

調理方法

① 鍋に水300ccを入れ沸騰したらスープと冷凍具、冷凍ちゃんぽん麺を冷凍のまま袋から出して順に入れます。
注意：焦がさないように火力を調整してください。

② 箸でほぐす
麺をほぐしながら強火で再沸騰させます。(約2分程度)

③ どんぶりに盛りつけて、できあがり!

※お好みの具材を入れると、さらにおいしくお召し上がりいただけます。
※お好みにあわせて水の量を加減してください。

△調理上のご注意
やけどに十分ご注意ください。
❌電子レンジ不可
電子レンジでの調理は避け下さい。
調理時間は目安です。
鍋の大きさや火力により多少異なります。

長崎皿うどん

【セット内容をご確認ください】



皿うどんスープ



油揚げ中華麺



具材

調理方法

① 麺を袋から取り出し、そのまま皿にのせ、軽く手で角をほぐし、食べやすい形に整えます。

② 1分後箸でほぐす
鍋に水250ccと冷凍具を冷凍のまま袋から出して、1分たったら具を箸でほぐします。

③ スープ
1度火を止めてまぜてから再度火にかける
具がほぐれたら火を止めてスープを入れとろみがつくまでかきまぜます。もう一度火にかけて、沸騰したらできあがり。

④ 1で盛り付けた麺の上に具を均等にかけます。(お好みでウスターソース、酢などを入れるとさらにおいしくお召し上がりいただけます。)

△調理上のご注意
やけどに十分ご注意ください。
❌電子レンジ不可
電子レンジでの調理は避け下さい。
調理時間は目安です。
鍋の大きさや火力により多少異なります。
スープは調理前に熱を加えると品質が変わりますので、避けください。